

TINGA

Porciones 4

Ingredientes

- 1 oz. de aceite
- 4 oz. cebolla fileteada
- 4 oz. jitomate fileteado (sin semilla)
- 1 diente de ajo finamente picado
- 1/2 oz. chile chipotle de lata
- 2 oz. de jitomate en trozos (para licuar)
- 4 piezas de **Aquamar Surimi Sticks** cortado
- 1 hoja de laurel seco
- Sal y pimienta al gusto



Ingredientes para decorar el plato

- Aguacate en rebanadas
- Tortillas de maíz

Instrucciones

1. En un sartén agregar el aceite y las cebollas fileteadas.
2. Freír las cebollas hasta que estén transparentes y agregar el jitomate fileteado.
3. Licuar el jitomate en trozo junto con el chile chipotle.
4. Agregar la mezcla licuada al sartén, junto con la hoja de laurel, la sal y la pimienta.
5. Dejar hervir y agregar los trozos de **Aquamar Surimi Sticks**.
6. Rectificar la sazón.
7. Retirar del fuego y dejar listo para servir.
8. Servir con tortillas calientes y aguacates.

AQUAMAR

Aquamar, Inc. | 888.481.0302 | www.aquamarseafood.com